

## Sillin ja silakan sawustaminen.

Se kalatawarain sawustustapa, jota käytetään Scheweningen'issä, jossa suurimmat Hollannin sawustuslaitokset ovat, on sillin suhteen seuraava. Siellä sawustetaan melkein kaikki se suuri paljous silliä, joka pyydetään Verscharing-kalastuksen aikana, ja joka saatua kohta suolataan pyöreänä s. o. perkaamattomana yksinkertaisin osastoihin laivaruumaissa sekä on tunnettu nimellä Steurharing. Niin pian kuin se on saatu maalle ja huutokaupassa myyty, jossa tilaisuudessa ilmoitetaan se päivänmäärä, minä mikin joukko kaloja on saatu, huuhdotaan siihen tarttunut suola ja liha pois siten, että 40—50 kappaletta terrassansa awonaisessa wassussa huljutetaan isossa samiossa, jossa on wettä. Sen jälkeen pistellään kala kokonaisena ja sen enempää perkaamatta kiduksista ohueille, 3 jalan pituisille puikoille, waarin ottamalla, että joka sillin wäliin jääpi tilaa siks, että sawu woipi waikuttaa kalan joka puolelle, jonka jälkeen puikot pannaan riippumaan täksi tarpeeksi laitetuille teloille sawustushuoneeseen. Kohta kuin joku huone täten tulee täyteen, sytytetään latialle 10 à 12 pientä, tammen lastuista tehtyä walkeata, ja kun nämät owat leimahtaneet tuleen, niin niiden päälle wiskataan tammisia sahajauhoja. Sawustushuoneessa yhä saapuwilla olewa poika pitää tulta lakkaamatta woimassa. Samalla pidetään huoli siitä, että lämpö-



määrä huoneessa yhä on tasainen ja sovitettu, tavallisesti yli 16° Reaum. (20° Cels.); ja lämpö määrän järjestämiseksi, jolloin savu ei nouse riittävällä voimalla ylöspäin ja kun huone rupeaa lämpiämään, avataan aina tarpeen mukaan ylä- tai alapuolisko ovea, josta kylmä ilma pääsee sisään. Silli on arwattavasti jo ennen lajisteltu sen eri ajan mukaan, jonka se on wirunut suolaassa, ja sawustuksen aika määrätään sen jälkeen. Tuoreinta kalaa, jota aiotaan kohta käyttää, siitä syystä, että se ei kauan säily, sawustetaan vähimmin, kowemmin suolattua sitä wastoin kauemman aikaa. Kun silli on tarpeeksi sawustunut, niin se otetaan alas ja eroitellaan lajeihin, Zilen eli waalakka silli erillensä, ja Bolle, mätijä mätisilli, taas erillensä, jonka ohessa joka laji pannaan wasuihin, joissa on olkia pohjalla ja paperi kannen alla, 200 kalaa kuhunkin. Siten lähetetään kala Belgiaan ja sisäis-Saksaan, jossa sitä parhaastaan kaupitaan. Scheweningen'issä olemissa, tiileistä rakennetuissa sawustuslaitoksissa on 10 à 15 sawustuskamaria, kufin 5 à 10 kynnärää laajuudeltaan sekä warustettuna erinäisellä ja jotenjakin suipukkaalla katolla, joka on peitetty katto tiileillä, joista 6 à 8 ylimmäistä kerrosta on laadittu niin harvaan, että savu raisusti pääsee niiden välistä ulos, samalla kuin 3 à 5 alimmaista kerrosta owat tiheässä päällytysten. Ilman sitä on sawustuslaitoksissa huoneita sahajauhon säilyttämiseksi, sillin huuhdomiseksi sekä työhuoneiksi niille, jotka pistelewät kalaa puikoille, y. m. (Tähän on oheen pantu piirros eräästä sawustuslaitoksesta Scheweningen'issä).

Sawustettu Hollannin silli on, miten jo mainittiin,



kokonaisena, tahi toisin sanottu, se sisältää mahalaufun ja fidukset, joita suolatussa ei ole, vaan kuitentkin se monet viikkokaudet ja vieläpä kuukaudetkin kestää ilman waikutusta vastaan. Toisista kalanlajeista, joita Hollannissa on tapana sawustaa, esim. makrilli, otetaan aina sisukset ja fidukset pois, vaikka niitä muutoin käsitellään aiwan kuin silliäkin. Hollantilaiset arvelewat, että ainoastaan tammipuu on sopivaa sawustamisessa, ja he käyttävät siksi ainoastaan tätä puunlajia, jota vastoin Skotlantilaiset myönnöttävät myös katajan ja kanerwan kelpaawan kysymyksessä olemaan tarkoitukseen, vaikka itse käyttävät tammea, jonka ohessa Ranskalaiset sawustamiseen aina ottawat pyökkiä. Hollantilaiset, Ranskalaiset, Saksalaiset, Skotlantilaiset ja Norjalaiset yksimielisesti hylkäävät hawupuitten ruupujen, niinkuin kuoren, sahajauhon y. m. käyttämisestä kalatawarain sawustamisessa, osaksi ma'un wuoksi, osaksi siitäkin syystä, että hawupuiden sawu tekee kalan wäristänsä liian tummaksi ja pahannäköiseksi. Tammeesta ja pyökistä lähtee sopiwin sawu. Skotlannissa niin hywin kuin yleensä Suuribritanniassa sawustetaan sekä silliä että muita kalanlajeja sanomattomin määrin, enimmäksi osaksi kotimaassa käytettäväksi, mutta myöskin maasta wietäväksi Saksaan (Skotlannista) ja etenkin siirtomaihin umpihenkisissä läkkilaatikoissa.

Ranskassa sawustettiin silli ennen aikaan melkein aina 70 à 80 neliö-jalan laajuisissa kamareissa, aiwan niin kuin vielä nytkin Hollannissa on tapana, mutta viimeisinä aikoina on siksi rakennetut isot korsteinit katsottu hyödyllisemmiksi. Nämät owat 40 neliöjalkaa laueat tulipesän kohdalla, joka on lattian tasalla, ja näissä mufa

käyppi sawua helpoimmin määräileminen sekä pienempiä joukkoja halvemmasta sawustaminen kuin isoisja kama-reissa. Boulognen suurimmissa sawustuslaitoksissa on sen-laisia korsteinia aina 30 asti ja ne ovat tavallisesti wälittömässä yhteydessä suolausrakennusten kanssa. Ennen sawustamista huuhdotaan silli määrätty ja perkaamatta suolattu silli hyvin huolellisesti, pistellään fidukista ja suusta puikoille siten, että kalat eivät koske toisiinsa, jonka jälkeen täyteen pistellyt puikot pannaan korsteiniin riip-pumaan. Sawustus tapahtuu useimmiten hyvin heikossa sawussa, niin että silli vasta 5 à 6 vuorokauden perästä näöltänsä muuttuu kullankeltaiseen päin wälähtäwäksi, jonka näköisenä kylmin sawustettua silliä (harengsaur) enimmiten kysytään. Mutta toisinaan sitä sawustetaan paljoa pikemmin ja kowassa helteessä, niin että se jo 24 à 30 tiiman perästä on muuttunut tarpeenmukaisen kullankeltaisen näköiseksi ja sillä aikaa on joutunut melkein kuin keitettyksi. Tätä silliä sanotaan nimellä bouffé, se maistuu erinomaisen hyvältä, parhaiten kaikesta sawustetusta sillistä, waan ei pysy kowin kauan hyvänä. Toisinaan silli sawustetaan niin heikosti, että se pitää hopeawärinsä ja maistuu ainoastaan hyvin wähän sawulta. Tätä lajia kutsutaan Englannissa nimellä Bloaters.

Norjassa sawustetaan myöskin silliä, mutta keino on siellä uusi ja tavara menee omaksi tarpeeksi, waikk'ei kuitenkaan woine kestää kauan, ennenkuin Norjasta wiedään ulkomaille melkoiset määrät kaikenlaisista sawustettua kalaa.

Preussin merikaupungeissa valmistetaan paljolta lajia Pohjanmeren silliä sawuskalaksi sillä tapaa, että se, samoin kuin ranskalainen bouffé, sawustaisa melkein keit-

tyy ja siitä syystä on pian syötävä, koska se ei pysy monta viikkoa pilautumatta. Samustuslaitokset, joissa on useampia pieniä kamareja, ovat, miten myötäseuraava piirros osoittaa, rakennetut siten, että niiden seinät 4 jalaa korkeudelle ovat tehdyt paksuista tiilimuureista, vaan sitte 8 jalaa korkealle puusta. Ne ovat katetut kattotiileillä, wetoreikineen yleensä, ja ilman sitä varustetut vedenpitävällä puukatolla luukkuinenja, joita tarpeen mukaan awataan. Jokaiseen sawukamariin mahtuu 4:stä aina 12:sta tuhanteen kalaan. Mitä itse sawustukseen tulee, on merkittävä seuraava. Tuore silli suolataan sammioihin, joissa se saa olla 6—12 tiimaa, jonka jälkeen se puikoille pistettynä pannaan riippumaan sawukamariin, heikko walkea tehdään ja pidetään voimassa sitte lattialla siksi kuin silli kuivaa, mutta walkeaa tuosta wähitellen lisätään kunnes kala joutuu melkein paistetuksi, sitte wiskataan tammisia sahajauhoja tuleen, niin että siitä syntyy paksu sawu, ja wihdoin tukitaan kaikki wetoluufut, joten silli sawustuu. Täten saadun sawuskalan, joka 16—18 tiiman kuluessa valmistuu, sanotaan kestävän pilautumatta aina 6 viikkokauden päiwät, jossa päätöfessä kuitenkaan ei liene perää. Tukholmisssa myödään ruokatawarain puodeissa warjin hywää sawuskalaa, jota valmistetaan lihasta Warholmin eli Eidingön silakasta yksinkertaisen muodon mukaan, joka perusajatuseltansa on samanlainen kuin Preussisssä pidetty, vaan jonka käyttämistä joka talossa, jossa hyökiä on, ei kohtaa erinomaiset wastukset ja joka siis ansaitsee seuraamista meidän maassa. Rouwa Eriksson, jota pidetään kaikkein taitawimpana kalansawustajana Tukholmisssa, walmisti erinomaisen hywämaakuista sa-



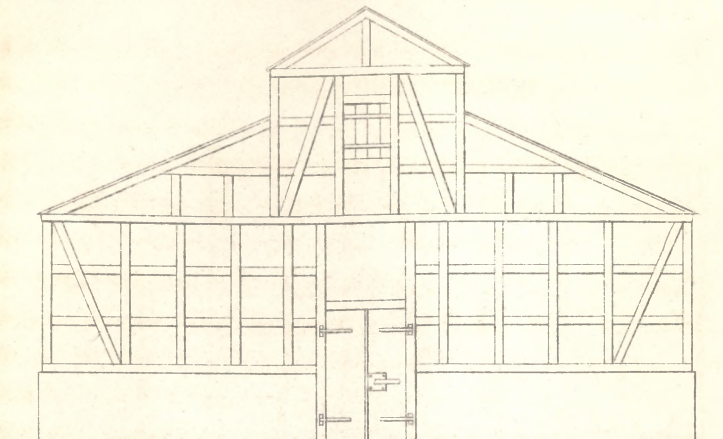
wuskalaa seuraamalla tawalla. Tuore silakka perataan  
 siten, että mahapussi otetaan pois pienen, weitsenkärjellä  
 yhdelle puolelle fiduskannen taustaa tehdyn reiän kautta,  
 huuhdotaan mähässä wedessä, pistellään filmistä hienoille,  
 5 tahi 6 korttelin pituisille puikoille, niin että kalat ovat  
 lähellä, waan eivät koske toisiinsa. Kun kaikki mesi pis-  
 tellyistä kaloista on walunut pois ja ne, formella koet-  
 taisja, tuntuvat kuiwilta, ladotaan puikot lähelle kattoa  
 muutamaa hyökinpiisiin, 3:sta rautapellistä tehdyyn suun-  
 tio-tahokkaan (parallelipiped'in) muotoiseen ja pienoiseen  
 sawukamariin, joka rakennetaan siten, että kulma eli itse  
 tulipesä piisissä on kahtena seinänä ja ne kolme rauta-  
 peltiä, jotka reunoistansa voidaan liittää toisiinsa sekä  
 muuriin, ovat toisina seininä sekä yhtä aikaa tämän pie-  
 nen, noin  $1\frac{1}{2}$  hyynärän pituisen,  $\frac{3}{4}$  hyynärää laajan ja  
 melkein 1 hyynärän korkuisen sawukamarin kattoon. Kat-  
 topelti on kaidempi kuin itse suoja, niin että sen ja muu-  
 rin väliin jääpi tasalaajuinen aukko, jota woipi käyttää  
 wetoluukkuna, jos hyökinmuurissa entiseltään ei sattuisi  
 weto-aukkoa olemaan. Se pelti, joka on etupuolena, on  
 taas sawuhuoneen korkeutta kapeampi, niin että etupuoli  
 alhaalta on awoinna muutaman (6—8) tuuman korkeu-  
 delta. Tähän aukkoon nyt tehdään ja siinä ylläpidetään  
 hiljaista walkeaa kuiwasta kuusipuusta, jossa on  
 warin otettava, ettei kuumuus pääse liian kowaksi ja  
 että sitä on tasan koko sawuhuoneessa. Silakka kohta ru-  
 peaa aiwan hikoamaan, hiki tippuu selwänä meriraspwana  
 pitkin purstoewää. Saadaksensa kaikki kalat yhtäläisesti  
 waristumaan, on rouwa Eriksson'illa tapana muuttaa pui-  
 kot toisiensa paikalle, ja siksi tarkoituksesi on kattolewy

niin laitettu, että sitä käy helposti poisottaminen ja takaisin paneminen. Wedellä varustettu malja, jossa on mispilä, on saapumilla, että sillä tuossa paikkaa woipi laimistaa tulen, kussa se leimahtaisi liian korkealle. Täten meneteltyä noin  $\frac{3}{4}$  eli 1 tiiman aika, tahi kunnes silakka on „kuiwanut“, s. o. joutunut melkein keitetykfi, wähenne-  
 tään tulta ja hiilukselle riputetaan tammisia sahajauhoja, paksumman sawun synnyttämiseksi. Yksin ajoin peitetään sawusuoja kostealla matolla, että sawu niin paljon kuin mahdollista seisautuisi suojaan. Kohta kuin silakka näöltänsä on muuttunut waalean keltaisen ruskeaksi, joka tapahtuu toisen  $\frac{1}{2}$  eli  $\frac{3}{4}$  tiiman kuluttua, otetaan se puikoista pois ja pannaan warina kiwivatiin, jossa on woimakasta suolawettä ( $\frac{1}{2}$  tuoppia suolaa noin kannun werralle wettä). Kalan wiruttua noin  $\frac{1}{2}$  tiimaa suolawedessä se otetaan siitä pois, ladotaan watiin, jossa sen päälle riputetaan wähä hienoa pöytäsuolaa, jonka jälkeen se on valmiista kauppuoteihin lähetettäväksi ja myödään niissä 3 äyristä kappale. Rouwa Eriksson saattaa yksin kertaikessa laitoksessansa sawustaa 400 kappaletta kerrallaan, wieläpä kahdesti päivässä, milloin tarwis niin waatii, sekä ansaitsee tawallisen hywällä menekillä yhden äyrin kappaletta kohti waiwastansa. Täten valmistettu sawuskala on erinomaisen hywämäkuista ja pysyy warimantin kesän aikana 3 muorokautta oiwallisena sekä voidaan sitä säilyttää syötäväksi kelpaawana wielä kauem-  
 minkin, kylmissä huoneissa wiikkokaudetkin. Tämmöisestä tuoreesta ja lihawasta silakasta, niinkuin on Warholmin silakka, valmistettua tawaraa voidaan warmaan myödmisissä juuressa kaudungissa hywänj.

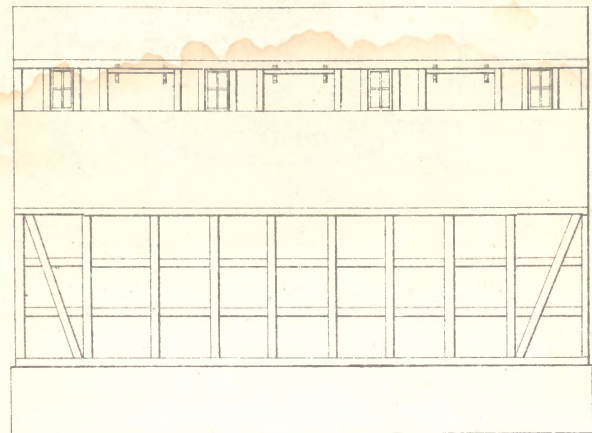
Helsingfors, Keisarillisen Senaatin kirjapainossa, 1868.



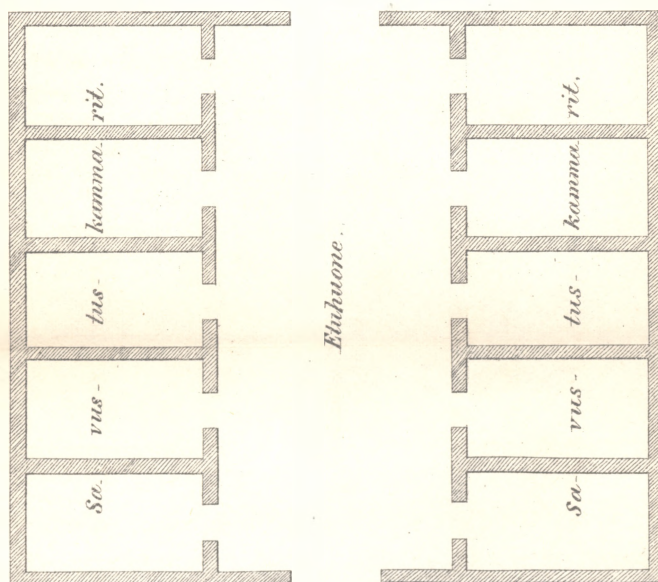
# Savustuslaitos Preussissä.



Etupuoli.



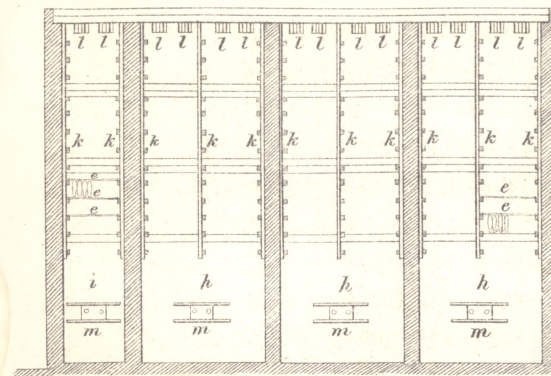
Siivu.



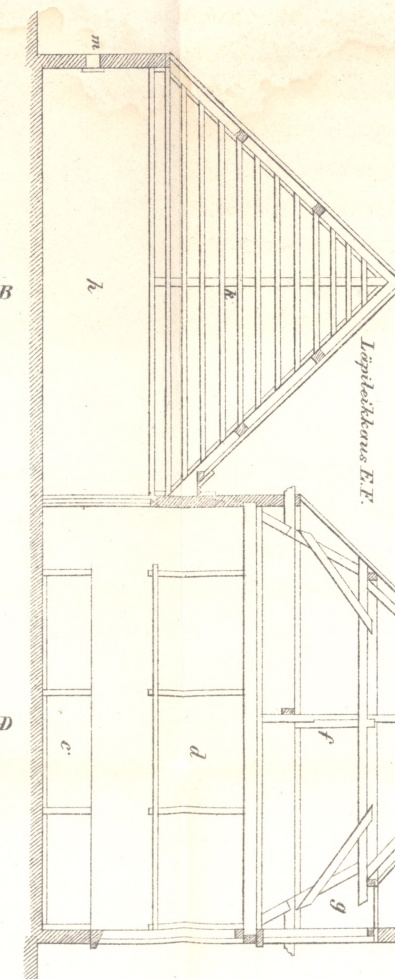
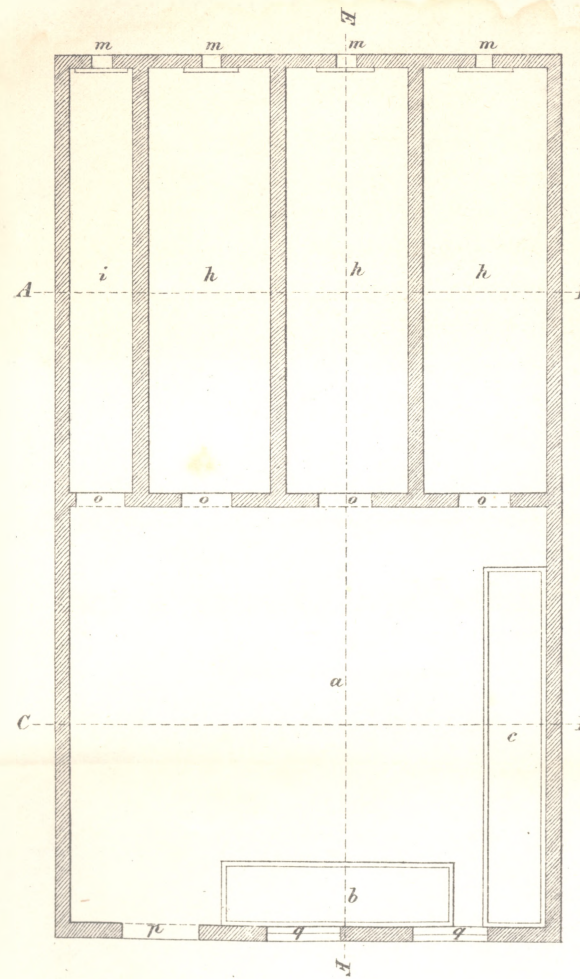
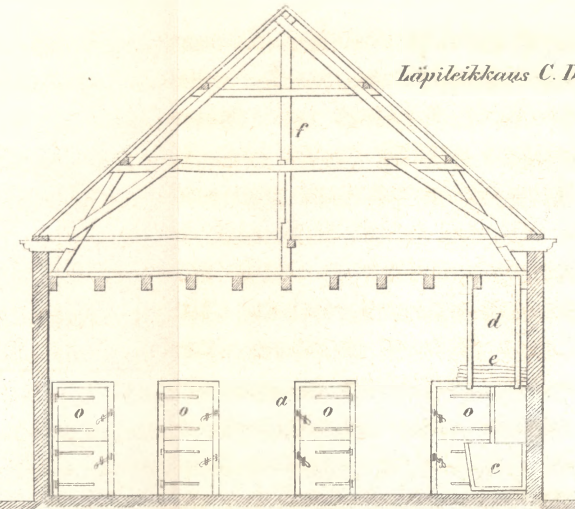
Perustuspiirros.

# Savustuslaitos Scheveningen-issä.

Läpileikkaus A.B.



Läpileikkaus C.D.



- a. Suolaushuone.
- b. Suolalaari.
- c. Sammiot joihin silli suolataan.
- d. Paikka missä kalapuikkejä pidetään.
- e. Kalapuikot savustuksen alla.
- f. Lastujen ja sahajauhujen pito-  
paikka.
- g. Kattoikkuna.
- h. Savustushuoneet.
- i. Pieni savustushuone.
- k. Puset listat, joihin päältä kalapui-  
kot ripustetaan savustamisen alla.
- l. Savureikiä kalossa.
- m. Reikiä lattiassa (permanassa).
- o. Ovet savustushuoneisiin.
- p. Pääovi savustuslaitokseen.
- q. Ikkunat.

10' 5' 0' 1' 2' 3' 4' 5' 6' 7' 8' 9' 10' Kyymärä.



k. v. b. 2.

Sillin...

